PÄIVÄLLISET

Rakuunatuorejuustolla täytettyä teriyakilohta & haudutettua broccolinia

1 kirjolohi filee nahattomana
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl hienonnettua rakuunaa
½ sitruunan kuori
1 chili hienonnettuna
1 dl kevätsipulia hienonnettuna
suolaa, mustapippuria

1. Leikkaa kirjolohifileen paksuimpaan kohtaan poikittainen viilto pituussuunnassa, jotta saat avattua fileen kuin kirjan lehden.
2. Nosta kirjolohifilee kelmun päälle. Mausta filee hyvin suolalla ja pippurilla.
3. Sekoita tuorejuusto, rakuuna ja sitruunankuori keskenään. Levitä massa kirjolohifileen päälle tasaisesti.
4. Kääri rullalle kelmun avulla. Kääri rulla vielä folioon ja kiristä tiukaksi.
5. Kypsennä 80 asteisessa uunissa 30 minuuttia. Anna hieman vetäytyä ja poista folio sekä kelmu.
6. Penslaa filee teriyakikastikkeella ja grillaa uunin grillivastuksen alla kunnes pinta saa kunnon värin.
7. Lisää loppuun teiyakikastikkeeseen chilit sekä kevätsipulit ja tarjoa kastikkeena.

Teriyakikastike

1 dl sokeria
1 dl vettä
1 dl vähäsuolaista soijakastiketta

Sekoita ainekset keskenään ja keitä 10 minuuttia.

Haudutettua broccolinia

600 g broccolinia
0,5 dl riisiviinietikkaa
50 g voita
suolaa, mustapippuria

1. Keitä broccolinit suolavedessä juuri ja juuri kypsäksi.
2. Kuumenna paistinpannu, lisää voi ja riisiviinietikka. Nosta broccolinit liemeen ja pyörittele.
3. Mausta vielä mustapippurilla ja tarjoile heti.